

Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

BOMANN®

KNETMASCHINE KM 348 CB

Kneedmachine • Machine à pétrir • Impastatrice • Amasadora • Batedeira
Røremaskine • Kneading Machine • Urządzenie do wyrabiania ciasta
Hnětač • Dagasztógép • Тестомесительная машина



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	7
Garantie.....	Seite	7

Innhold

Översikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	28
Tekniske data	Side	30
Garanti.....	Side	31

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
Technische gegevens	Pagina	11
Garantie.....	Pagina	11

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	32
Technical Data	Page	35
Guarantee	Page	35

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	12
Données techniques	Page	15
Garantie.....	Page	15

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	36
Dane techniczne	Strona	39
Gwarancja	Strona	39

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	16
Datos técnicos	Página	19
Garantía.....	Página	19

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	41
Technické údaje	Strana	44
Záruka	Strana	44

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções	Página	20
Características técnicas	Página	23
Garantia	Página	23

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	45
Műszaki adatok	Oldal	48
Garancia.....	Oldal	48

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	24
Dati tecnici	Pagina	27
Garanzia.....	Pagina	27

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	49
Технические данные	стр.	52
Гарантия	стр.	52

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

ČESKÝ

MAGYARUL

РУССКИЙ

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



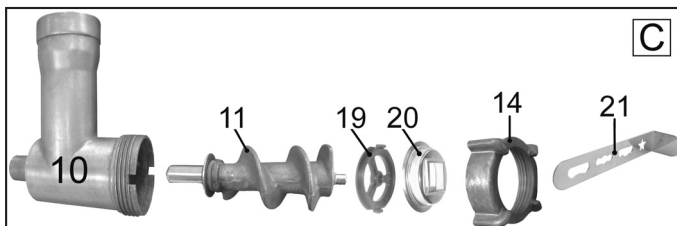
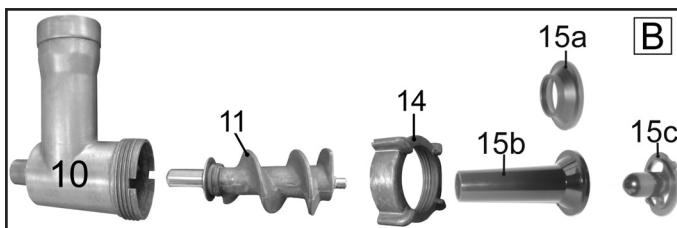
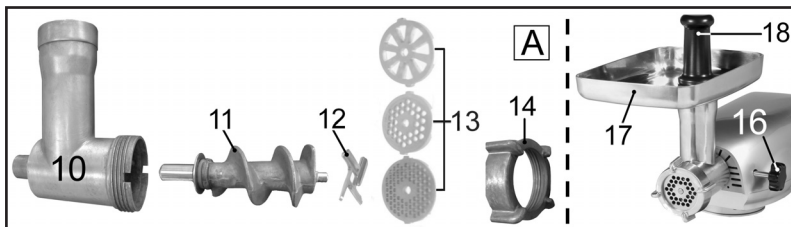
Zubehör Rührschüssel

Toebehoren mengkom • Accessoire bol mélangeur
Acessorio recipiente para batir • Acessórios bateadeira
Accessori ciotola per impastare • Tilbehør miksebolle
Mixing bowl accessory • Akcesoria – miska do miksowania
Príslušenství miska na míchání • Tartozék keverőtál
Принадлежности, чаша для перемешивания



Zubehör/Montage Fleischwolf

Toebehoren/montage vleeswolf
Accessoire/montage hache-viande
Acessorio/montaje picador de carne
Acessórios/Montagem máquina de picar carne
Accessori/Montaggio tritacarne
Tilbehør/montering kjøttkvern
Mincer accessory/assembly
Akcesoria/montaż – maszynka do mięsa
Príslušenství/Montáž strojku na mletí masa
Tartozék/összeszerelés húsdaráló
Принадлежности/монтаж, мясорубка



Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Solamente accione el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre un superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca la clavija de red del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado anteriormente todas las piezas auxiliares.
- Para rellenar el picador de carne utilice sólo el empujador.
- **¡Peligro de sobrecarga!** Utilice el aparato o bien como picador de carne o bien como batidor, pero nunca ambas funciones al mismo tiempo.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Arbol motor
- 2 Tapa accionamiento helicoidal
- 3 Bol para mezclar
- 4 Brazo
- 5 Palanca para bajar / alzar el brazo
- 6 Carcasa
- 7 Funcionamiento pulsado y conmutador graduado
- 8 Protección contra salpicaduras recipiente para batir
- 9 a Ganchos amasadores
- 9 b Varillas batidoras
- 9 c Varillas mezcladoras
- 10 Carcasa del molino
- 11 Molino
- 12 Cuchillo
- 13 Coladores
- 14 Cierre
- 15 a Elemento sobrepuesto para salchichas grande
- 15 b Elemento sobrepuesto para salchichas pequeño
- 15 c Adaptador para 15
- 16 Tornillo
- 17 Bandeja
- 18 Taponeador para el triturador de carne
- 19 Aditamento para galletas
- 20 Aditamento para galletas
- 21 Pasador

Manejo recipiente para batir

1. Coloque el bol para mezclar en su sujeción y gire el bol en dirección LOCK hasta que encaje.
2. Para alzar el brazo presione la palanca (5) hacia abajo en dirección de la flecha. El brazo se alzará.
3. Monte la herramienta deseada introduciendo el extremo superior en el arbol motor y fijando la clavija del árbol motor con una rotación a la derecha.
4. Ahora introduzca sus ingredientes.
No sobrellene el aparato, la cantidad máxima es de 2 kg.

- Baje el brazo con ayuda de la palanca (5).
- Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomaterria 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
- Conmute el aparato con el conmutador graduado a una velocidad de 1 a 6 (según la masa).
- Para el funcionamiento pulsado (amasar en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". Debe presionar el conmutador, dependiendo de la longitud deseada de los intervalos. Al soltar el conmutador, éste se situará automáticamente a la posición "0".

Ajuste de los grados y utilización de los ganchos para máximamente 2 kilos de masa

Grados	Encaje	Tipo de masa
1-2	Ganchos	Masas pesadas (p.ej. pan o pastaflora) amasadores
3-4	Varillas	Masas semipesadas mezcladoras (p.ej. crepe o masa de bizcocho)
5-6	Varillas	Masas ligeras batidoras (p.ej. nata, clara a punto de nieve, budín)
PULSE	Varillas	Intervalos batidoras (p.ej. para mezclar bizcocho, clara a punto de nieve)

INDICACIÓN:

- Intervalo de corto funcionamiento:** Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfriar unos 10 minutos.
 - Al elaborar masas líquidas utilice la protección contra salpicaduras.
- Quando se haya formado la masa o la bola de masa, ponga el conmutador (7) de nuevo a la posición "0". Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
 - Presione la palanca (5) hacia abajo, el brazo se elevará.
 - Podrá soltar y retirar la masa terminada del bol para mezclar con ayuda de una espátula.
 - El bol para mezclar se dejará retirar con una rotación a la izquierda.
 - Limpie las piezas usadas como indicado para el apartado "Limpieza".

Propuestas de receta

Masa de bizcocho (receta básica) grado 3-4

Ingredientes:

250g de mantequilla o de margarina blanda, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla azucarada o una bolsita de acitrón, una pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8l de leche.

Preparación:

Echar la harina de trigo con los ingredientes restantes en el bol para mezclar y mezclar los ingredientes con las varillas mezcladoras 30 segundos en el grado 1 y después aprox. 3 minutos en el grado 3. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfriar.

Horno convencional:

Altura de

introducción:

2

Calentamiento:

Horno eléctrico caldo superior e inferior
175-200 °,
Horno de gas: grado 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza

grado 1-2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua

Preparación:

Poner en romojo las linazas en 1/8l de agua templada. El agua templada restante (1/4l) se debe echar en el bol para mezclar, desmigalar la levadura, añadir el requesón y mezclar la masa bien con los ganchos amasadores en el grado 2. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en el grado 1, después conmutar al grado 2 y seguir amasando de 3 a 5 minutos más. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado. Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de

introducción:

2

Calentamiento:

Horno eléctrico caldo superior e inferior
200-220 ° (precalentar 5 minutos),
Horno de gas: grado 2-3

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate

grado 5-6

Ingredientes:

200ml de nata dulce, 150g de chocolate de cubierta semi-amargo, 3 huevos, 50-60g de azúcar, una pizca de sal, 1 bolsita de vainilla azucarada, 1 cucharada de coñac o de ron, hojas de chocolate.

Preparación:

Montar la nata con las varillas batidoras en el bol para mezclar. Retirarla del bol y mantenerla fría. Derretir la cubierta según instrucción, o en el microonda en 3 minutos con 600 vatios. Mientras tanto, mezclar en el bol de forma espumosa con las varillas batidoras en el grado 3, los huevos, el azúcar, la vainilla azucarada, coñac o ron y la sal. Añadir la cubierta derretida y mezclar las masas de forma homogénea en el grado 5-6. De la nata montada dejar algo aparte para la decoración. Añadir la nata restante a la crema y mezclarla breve con el funcionamiento pulsado. Decorar la crema de chocolate y servirla bien fría.

Máquina de picar carne

Puesta en marcha general

1. Retire la tapa (2) del accionamiento helicoidal y desenrosque el tornillo (16).
2. Coloque la carcasa del molino (10) con la boca de llenado hacia arriba en el accionamiento del molino y apriete el tornillo (16) girándolo en sentido de las agujas del reloj.
3. Coloque la bandeja de llenado de tal manera sobre el tubo de llenado que el asiento de la bandeja se encuentre por encima del brazo.
4. Introduzca el molino en la parte horizontal de la carcasa del molino hasta que el eje halla encajado mecánicamente.

Siga viendo los apartados „Funcionamiento picador de carne“ es decir „Pieza sobrepuesta embutido“.

Funcionamiento máquina de picar carne (véase imagen A)

INDICACIÓN:

Corte la carne en pedazos de aprox. 2,5 cm. Tome la precaución de que no se encuentren huesos o tendones en la carne.

1. Coloque sobre el extremo de la línea helicoidal primero la cuchilla y a continuación el tamiz que haya seleccionado. Para ello, preste atención al tamiz y a las entalladuras en la carcasa helicoidal. Apriete el cierre (14) con la mano.
2. Coloque la carne en la bandeja (17) y en la boca de llenado.
3. Coloque un recipiente en la salida.
4. Asegúrese que el interruptor de función (7) esté en la posición de „desconexión“.
5. Enchufe el aparato en un toma corriente instalado según las prescripciones de 230 V, 50 Hz.
6. Conecte el picador de carne con el interruptor (7).
7. Empuje la carne si es necesario con el taponeador (18). No lo haga de ninguna manera con los dedos.

Funcionamiento elemento sobrepuesto para salchichas (véase imagen B)

1. Coloque el adaptador (15c) sobre el eje del filamento en espiral.
2. Introduzca el elemento sobrepuesto para salchichas (15a o b) en el cierre. El elemento sobrepuesto a es para salchichas gruesas, el elemento sobrepuesto b para salchichas finas.

3. Apriete el cierre con la mano a la carcasa del molino.
4. Empuje la tripa para el embutido (puede utilizar tripa tanto artificial como natural) sobre el aditamento para embutidos y anude el extremo.
5. Llene la bandeja y la boca de llenado con la pasta del embutido.
6. Repita los pasos 4 – 7 según se describe en el aparte Funcionamiento máquina de picar carne“.
7. La masa del embutido se exprime a través del aditamento para embutidos llenándose la tripa.
8. Al alcanzar el primer embutido el tamaño deseado, presione el mismo al final del aditamento con los dedos. Girelo un par de veces sobre su mismo eje.

INDICACIÓN:

- Para el funcionamiento del picador de carne se apropian los escalones del interruptor de 1 hasta 4.
- No utilice el aparato más de 10 minutos y a continuación deje que se enfríe durante 10 minutos.

INDICACIÓN:

- Hasta que halla creado una cierta rutina, puede apagar el aparato cada vez que alcance el tamaño deseado del embutido.
- Siga los pasos del punto 8 según se describe. Encienda luego nuevamente el triturador de carne.
- Si decidió utilizar tripa natural, es conveniente suavizarla antes de utilizarla, remojándola en agua por cierto tiempo.
- Tome la precaución que la tripa del embutido no esté muy llena, debido que el embutido al cocinarlo o asarlo se expande, lo que puede provocar que la tripa se rompa.

Funcionamiento con elemento sobrepuesto para galletas (véase imagen C)

1. Proceda según se describe en los puntos 1-4 del aparte „Puesta en operación“.
2. Atornille la pieza sobrepuesta de galletas y seleccione la forma de galleta deseada.
3. Coloque la masa sobre la bandeja y la boca de llenado.
4. Asegúrese que el interruptor de función (7) esté en la posición de „desconexión“.
5. Enchufe el aparato en un toma corriente instalado según las prescripciones de 230 V, 50 Hz.
6. Conecte el picador de carne con el interruptor (7).
7. En caso de que fuese necesario, reempuje la masa con el empujador (18). Se ruega no utilizar los dedos.
8. Sostenga las tiras de masa a su salida con la mano y córtelas al alcanzar el(la) tamaño/longitud deseado(a).

Limpieza

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- ¡Nunca sumerja la carcasa con el motor en agua!
- No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos.

Carcasa motor

- Para la limpieza exterior de la carcasa utilice sólo un paño humedecido.

Recipiente para batir, herramientas para batir y componentes del picador de carne

⚠ ATENCIÓN:

Los componentes no son apropiados para el lavado en el lavavajillas. Bajo el influjo del calor o de detergentes agresivos pueden deformarse o descolorarse.

- Los componentes que hayan entrado en contacto con alimentos, se pueden limpiar en un baño jabonoso.

⚠ AVISO:

¡La cuchilla del picador de carne es muy cortante!
¡Peligro de hacerse daño!

- Antes de montar nuevamente el aparato, deje que se sequen bien las piezas.
- Después del secado, engrase levemente los tamices con aceite vegetal.

Datos técnicos

Modelo: KM 348 CB

Suministro de tensión: 230 V, 50 Hz

Consumo de energía:

P_{nom.}: 600 W

P_{máx.}: 1000 W

Clase de protección: II

Intervalo de corto funcionamiento: 10 Min.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.